

FICHA TÉCNICA

MANTECA DE CACAO NATURAL

DESCRIPCIÓN

Las semillas fermentadas de *Theobroma Cacao* son desprovistas de su cáscara y tostadas. Por molturación se obtiene la pasta de cacao y por el prensado mecánico de esta se obtiene la manteca de cacao que posteriormente es filtrada.

CARACTERÍSTICAS SENSORIALES

COLOR	Amarillo claro
GUSTO	Característico a cacao
OLOR	Característico a cacao

CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

ACIDEZ LIBRE (ÁCIDO OLEICO)	Máx. 1,75%
ÍNDICE DE YODO	33 - 42
ÍNDICE DE SAPONIFICACIÓN	188 - 198
ÍNDICE DE REFRACCIÓN A 40 °C	1,456 - 1,459
ÍNDICE DE PERÓXIDOS	Máx. 3 meq O ₂ / Kg
VALOR AZUL	Máx. 0,05
PUNTO DE FUSIÓN	30 - 34 °C
EXTINCIÓN DESPUES DE LAVADO CON NaOH	Máx. 0,14
MATERIAS INSAPONIFICABLES	Máx. 0,35%
DENSIDAD A 40 °C	0,89 ± 0,01 g / ml



COMPOSICIÓN Y CARACTERÍSTICAS NUTRICIONALES. VALORES MEDIOS.

ÁCIDOS GRASOS (g / 100g):

Saturados:	53 - 69,4
Monoinsaturados:	31 - 40
Poliinsaturados:	1,5 - 4,8

LÁURICO	C12	0,0 - 0,1
MIRÍSTICO	C14	0,0 - 0,3
PALMÍTICO	C16	23,0 - 30,0
PALMITOLEICO	C16=1	0,0 - 1,0
HEPTADECANOICO	C17	0,0 - 0,5
ESTEÁRICO	C18	30,0 - 37,0
OLEICO	C18=1	31,0 - 39,0
LINOLEICO	C18=2	1,5 - 4,5
LINOLÉNICO	C18=3	0,0 - 0,3
ARÁQUICO	C20	0,0 - 1,5

ÁCIDOS GRASOS TRANS	Máx. 0,1%
----------------------------	------------------

TRIGLICÉRIDOS (%)

OOL	0,1 - 0,2
POL	0,3 - 2,5
PPL	1,5 - 2,5
OOO	0,2 - 2
SOL	0,3 - 1
POO	1,5 - 7
PSL	2,5 - 3,5
PPO+MSO	14 - 21
PPP	0,1 - 0,2
SOO	2 - 9
SSL	1,5 - 2
PSO	32 - 41
PPS	0,3 - 0,6
AOO	0,2 - 0,5
SSO	20 - 30
PSS+APP	0,1 - 1
SAO	0,8 - 1,5
SSS+PSA	0,1 - 0,5



P	Ácido palmitoleico
L	Ácido linoleico
O	Ácido oleico
S	Ácido esteárico
M	Ácido mirístico

A	Ácido aráquico
---	----------------

C40	Max. 0,4
C50	16 - 21
C52	44 - 48
C54	31 - 38
C56	1 - 3
C58	Max. 0,3

ESTEROLES

Esteroles	140 - 210 mg/100g
-----------	-------------------

COMPOSICIÓN (%)

Colesterol	0,0 - 2,5
Campesterol	7 - 11
Stigmaesterol	22 - 32
B-Sitosterol	55 - 70

Colesterol	0 - 5,2 mg / 100 g
------------	--------------------

TOCOFEROLES

Tocoferoles	13 - 26 mg/100g
-------------	-----------------

COMPOSICIÓN (%)

α -Tocoferol	5 - 8
γ -Tocoferol	84 - 94
δ -Tocoferol	2 - 7
Tocotrienol	Ausencia



- Los contenidos en contaminantes (metales pesados, aflatoxinas, hidrocarburos, disolventes, pesticidas...), cumplen con la legislación vigente de la Unión Europea.
- Los análisis se efectúan según los métodos oficiales del OICCC (Office International du Cacao, du Chocolat et de la Confiserie).
- El producto no contiene gluten
- El producto es libre de alérgenos
- El producto no ha sido irradiado
- El producto no contiene Organismos Genéticamente Modificados

ENERGÍA

Valor energético 835 Kcal / 100 g - 3.494 KJ / 100 g

CONDICIONES DE CONSERVACIÓN Y FECHA DE DURACIÓN MÍNIMA

Producto sólido

Consumir preferentemente antes de 12 meses a partir de la fecha de fabricación en el embalaje original y debidamente almacenado.

Conservación:

- Una vez abierto el embalaje original, conservar máximo 12 meses a partir de la fecha de fabricación.
- Temperatura máxima 25 °C.
- Protéjase del sol directo y olores extraños.

Producto líquido

Consumir preferentemente antes de 2 meses a partir de la fecha de fabricación debidamente almacenado.

Conservación:

- A 40 - 50 °C en depósitos de acero inoxidable o poliéster, Calefactados con agua caliente y sin agitación.

Este certificado es una reproducción informatizada del original.

